

## LES NOSTRES TAPES

### TAPES FREDES

Olives en amaniment casolà	4,80
Coca de Llavaneres amb tomàquet i fuet	4,90
La nostra ensaladilla russa	6,50
Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet	18,50
Seitó en vinagre amb tomàquet cassé	7,50
Pernil ibèric Reserva	16,00
Xoriço ibèric Reserva	12,50
Taula de formatge de pasturatge del Pirineu	19,50
Embotit del Pirineu amb pa rústic	5,75

### TAPES CALENTES

Croqueta de pernil ibèric (ut)	2,70
Croqueta de pollastre rostit amb allioli (ut)	1,95
Bomba Barcelona	5,90
Les nostres braves	6,50
Calamar a l'andalusa i salsa de tomàquet a la vainilla	12,50
Pebrots del Padró fregits	5,75

## PLATERETS FRESCOS

Carxofes en oli amb pernil ibèric	10,50
Espàrrecs verds amb pannacota	6,50
Carabassó en carpaccio amb ruca i pol·len d'abella	5,75
Tartar de remolatxa amb hummus	12,00
Musclos de roca en vinagreta de cítric i alfàbrega	10,50
Tartar de salmó marinat amb tomàquet i alvocat	14,00

## MOLLETE D'OLI AMB...

Escalivada amb anxova del Cantàbric	5,80
Albergínia rostida al fumet de roure amb formatge de cabra	5,75
Guacamole amb ruca i formatge blau	5,50

## AMANIDES

Tomàquet del Maresme, ruca, formatge de cabra de llet crua en oli a la farigola i llavors de carabassa	12,40
Quinoa bio, cherry confitat, espàrrecs verds a la camamilla, cogombre en OOVE i oliva kalamata	11,50
Sardina fumada en oli amb enciam, taronja, emulsió de cítric i llavors de rosella	11,75
Salmó marinat amb arròs basmati, alga wakame, alvocat al bitxo i edamame	12,50
Paté d'albergínia fumada i bolets amb endívia vermella	10,50

## ESPECIALITATS

Crema de carabassa rostida a la vainilla amb ravioli de foie	9,50
Macarrons amb sobrassada a la xocolata blanca	11,00
Ous de corral fregits amb pernil ibèric	13,50
Pop amb 'mojo picón'	19,50
Costella de porc ibèric a la canyella	21,50
Llom baix de vedella a la graella en oli de romaní	25,50
Melós de costella de vedella amb puré de celeri	24,50
Mandonguilles guisades amb sípia del Mediterrani	11,50
'Callos' (budell de vedella) amb cigrons de Tordesillas	9,75

## POSTRES CASOLANES

Tatin de poma a la vainilla	5,50
Pastís casolà de formatge	5,50
Fruita de la passió, bescuit de cacau i mousse de xocolata amb llet	5,75
Taronja a la taronja i flor de taronger	6,50
Poma verda en mousse, coulis de llima i alfàbrega*	5,50
Compota de fruits vermells i xocolata guanaja amb merenga de maduixes*	5,85
Affogato (licor, crema d'arròs, expresso i gelat de vainilla)	8,50

## LA NOSTRA BODEGA

COPA AMPOLLA

### VINS BLANCS

Violet, D.O. Penedès	3,50	17,00
Menade, D.O. Rueda	3,50	17,00
Tramuntanart, D.O. Empordà	3,50	17,00
Espelt Mareny, D.O. Empordà	3,50	17,00
Apecar, D.O. Alella	4,50	23,50
Ca N'Estruc, D.O. Catalunya	4,50	23,50
Pazo de Pegullal, D.O. Rías Baixas	4,50	23,50
Batlliu Biu, D.O. Costers del Segre	--	25,50

### VINS ROSATS

Beach Rosé, D.O. Penedès	3,00	14,00
Via Terra, D.O. Terra Alta	4,25	22,50

### VINS NEGRES

Finca La Montesa, D.O.Ca. Rioja	4,00	22,50
Mas Oller Pur, D.O. Empordà	4,25	23,00
Rocaplana, D.O. Penedès	4,50	23,50
Furvus, D.O. Montsant	--	28,00

### CAVA I CHAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava	4,50	23,50
Codorníu Brut Cuvée 1872, D.O. Cava	4,75	24,00
Codorníu Rosé Cuvée 1872, D.O. Cava	5,00	26,50
Louis Roederer Brut Premier, A.O.C. Champagne	9,75	68,00

LE BOUCHON  
WINES & EATERY  
TAVERN

\*Postres veganes, sense lactis i glúten free.

Preus en euros. IVA inclòs. En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, si us plau, consulteu al nostre personal.

Carta disseyada pel xef Xavier Lahuerta

Pregunti per les nostres opcions vegetarianes i veganes